

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**Заклади ресторанного господарства
Класифікація**

УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
Классификация

ESTABLISHMENTS OF THE CATERING TRADE
Classification

ДСТУ 4281:2004

Чинний від 2004-07-01

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Українська академія зовнішньої торгівлі

РОЗРОБНИКИ: **Р. Андрющенко**, канд. екон. наук (керівник розробки); **Л. Кондратенко**, канд. екон. наук;
А. Мазаракі, д-р екон. наук; **М. Пересічний**, д-р техн. наук; Г. П'ятницька, канд. екон. наук; **Ю. Родіонов**; **О. Шалимінов**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 31 березня 2004 р. № 59

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 30389-95)

ЗМІСТ

- 1 Сфера застосування
 - 2 Нормативні посилання
 - 3 Терміни та визначення понять
 - 4 Класифікація закладів ресторанного господарства
 - 5 Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства
 - 6 Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів
- Додаток А
Додаток Б
Додаток В
Додаток Г Бібліографія

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на сферу ресторанного господарства (далі — РГ).

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.1.010-76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.019-79 ССБТ. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

СанПиН № 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое

ДБН В.2.2-3-97 Будинки та споруди навчальних закладів

ДБН В.2.2-9-99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті терміни та визначення вжито у такому значенні:

3.1 ресторанне господарство; РГ

Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Примітка. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через заклади РГ (ДСТУ 3862)

3.2 заклад РГ

Організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

Примітка. Заклад РГ розміщується в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або некапітальної споруди виробничих підприємств, установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо (ДСТУ 3862)

3.3 тип закладу РГ

Сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ (ДСТУ 3862)

3.4 клас закладу РГ

Сукупність відмінних ознак закладу РГ певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Примітка. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: люкс, вищий і перший (ДСТУ 3862)

3.5 повносервісний заклад РГ

Різновид закладу РГ з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва.

Примітка. Повносервісними можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе

3.6 заклад швидкого обслуговування РГ

Різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування

3.7 майдан харчування РГ

Комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

3.8 заклад РГ-клуб

Різновид закладу РГ, на базі якого працює клуб, що об'єднує споживачів за інтересами та особливостями смаків.

Примітка. Заклади РГ — клуби: клуб любителів чаю тощо

3.9 загальнодоступний заклад РГ

Заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач

3.10 закритий заклад РГ

Заклад РГ, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів.

Примітка. Закриті заклади РГ можуть організувати харчування особистого складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо

3.11 ресторан

Заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

Примітка. «Ресторан» від франц. «restorantes» — укріплювальний, відновлювальний.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування — обслуговування офіціантами і самообслуговування.

Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо (ДСТУ 3862)

3.12 ресторан-бар

Різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану

3.13 кафе

Заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Примітка. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо (ДСТУ 3862)

3.14 кав'ярня

Різновид кафе з різноманітним асортиментом кави

3.15 кафе-бар

Різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе

3.16 кафе-пекарня

Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

3.17 чайний салон

Різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби

3.18 кафетерій

Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

Примітка. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібною торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через кафетерійну стойку

(ДСТУ 3862)

3.19 закусочна; шинок

Заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Примітка. Розрізняють спеціалізовані закусочні: «Галушки», «Куліш», «Деруни», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Чебуреки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені», «Піцерія» тощо

(ДСТУ 3862)

3.20 бар

Заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку.

Примітка. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо (ДСТУ 3862)

3.21 нічний клуб

Різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

Примітка. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля: кабаре, більярд, диско тощо

3.22 пивна зала

Різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива

3.23 їдальня

Заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Примітка. Функціонує, як правило, за місцем роботи споживачів, у навчальних закладах, військових підрозділах, лікувальних та оздоровчих закладах, відділеннях лікарень, закладах соціальної підтримки малозабезпечених верств населення тощо. В їдальнях можуть функціонувати зали оздоровчої, лікувальної та лікувально-профілактичної призначеності. В якості спеціалізованих їдалень розрізняють дієтичні їдальні

(ДСТУ 3862)

3.24 буфет

Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос (ДСТУ 3862)

3.25 фабрика-заготівельня

Заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів РГ та об'єктів роздрібною торгівлі

3.26 фабрика-кухня

Заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця

3.27 домова кухня

Заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам.

Примітка. Приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, булочки і борошняні кондитерські вироби, організує консультації з питань готування їжі, може організувати споживання їжі на місці

3.28 ресторан за спеціальними замовленнями (catering)

Заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

Примітка. Такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Класифікація закладів РГ базується на комплексі вимог до:

- асортименту продукції;
 - рівня обслуговування і надаваних послуг.
- Заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

4.1 Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них

Ця група охоплює:

4.1.1 ресторан

4.1.1.1 ресторан-бар

4.1.2 кафе

4.1.2.1 кав'ярню

4.1.2.2 кафе-бар

4.1.2.3 кафе-пекарню

4.1.2.4 чайний салон

4.1.3 кафетерій

4.1.4 закусочну; шинок

4.2 Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них

Ця група охоплює:

4.2.1 бар

4.2.1.1 нічний клуб

4.2.1.2 пивну залу

4.3 Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками

Ця група охоплює:

4.3.1 їдальню

4.3.2 буфет

4.4 Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях

Ця група охоплює:

4.4.1 фабрику-заготівельню

4.4.2 фабрику-кухню

4.4.3 домову кухню

4.4.4 ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

5 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

5.1 Вимоги до закладів РГ визначають відповідно до таких основних характеристик:

- місце розташування закладу і стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- рівень оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, столовою білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранту і карти вин;
- освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

5.2 У всіх закладах РГ має бути передбачено відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів, згідно з [1], [2] та ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.010 та ГОСТ 12.1.019.

5.3 У всіх закладах РГ має бути передбачено надання змоги інвалідам пересуватися у візках.

5.4 Відповідно до свого типу у закладах РГ має бути передбачено наявність необхідних виробничих, торговельних та побутових приміщень згідно з СанПиН № 42-123-4117, СанПиН № 42-123-5777, ГОСТ 12.1.004, ГОСТ 12.1.005, ГОСТ 12.1.019 та ГОСТ 17.2.3.02.

5.5 Відповідно до типу в закладах РГ має бути передбачено наявність необхідного устаткування для готування та продажу їжі згідно з Рекомендованими нормами [3].

5.6 Склад і площі приміщень закладів РГ передбачено привести у відповідність із вимогами, передбаченими ДБН В.2.2-9; ДБН В.2.2-3.

5.7 Відповідно до типу і класу закладу РГ має бути передбачено наявність достатньої кількості столового посуду, приборів та столової білизни згідно з СанПиН № 42-123-5777.

5.8 Професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговувального персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з Довідником [4].

5.9 Інформацію про тип і клас закладу, належність, режим його роботи треба розміщувати на фасаді приміщення.

6 ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРНО-ФУНКЦІЙНИХ ПАРАМЕТРІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ І КЛАСІВ

6.1 Рекомендовані відмінні вимоги до закладів РГ основних типів наведено в таблиці 1.

6.2 Номенклатуру додаткових послуг, що їх надають заклади РГ, подано в таблиці 2.

6.3 Вимоги щодо складу приміщень для споживачів у закладах РГ основних типів і класів подано у додатку А.

6.4 Вимоги щодо норми мінімальної площі на одне місце в залі у деяких закладах РГ подано в додатку Б.

6.5 Різновиди закладів РГ, що представлено у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520) [5], подано в додатку В.

Таблиця 1 — Рекомендовані відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів

Показники, що характеризують заклади ресторанного господарства	Тип закладу РГ										
	Ресторан			Бар			Кафе	Кафе-терій	Закусочна	Ідальня	Буфет
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший					
1 Місце розташування закладу і стану прилеглої території: самостійна будівля або будівля, яка входить до складу торговельного центру, готелю тощо, побудована чи реконструйована за індивідуальним проектом	x	x		x							
будівля побудована чи реконструйована за повторним або типовим проектом			x		x	x	x	x	x	x	
під'їзні шляхи, підходи до входу в заклад зручні, забезпечені довідково-інформаційними покажчиками, вся прилегла територія впорядкована, декоративно оформлена, озеленена, добре обладнана, ввечері штучно освітлена ¹	x	x	x	x	x		x				
крита охоронна стоянка для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування поряд із закладом	x			x							
стоянка для легкових автомобілів відвідувачів із зоною обслуговування розташована поряд із закладом		x			x						
паркування легкових автомобілів відвідувачів поряд із закладом			x			x	x		x	x	
можливості для паркування автомобілів на незначній відстані від закладу								x			x
2 Вид, тип та особливості будівлі: капітальна будівля	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
капітальна або некапітальна будівля											x
будівля має унікальне сучасне або оригінальне архітектурно-планувальне рішення	x	x		x	x						
3 Комфортність внутрішнього і зовнішнього дизайну приміщень: над входом вивіска з оригінальними декоративними елементами оформлення, з емблемою закладу, вказівкою типу і назви закладу	x	x		x	x						
центральний вхід забезпечує одночасний рух зустрічних потоків відвідувачів і має повітряно-тепловий захист	x	x	x	x	x	x	x	x			

Показники, що характеризують заклади ресторанного господарства	Тип закладу РГ										
	Ресторан			Бар			Кафе	Кафе-терій	Закусочна	їдальня	Буфет
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший					
кондиціонування повітря з автоматичним підтримуванням оптимальних режимів температури та вологості ¹	x	x		x	x		x				
системи вентиляції			x			x	x	x	x	x	x
архітектурно-художнє оформлення приміщень закладу	x	x	x	x	x	x	x		x	x	
унікальний внутрішній і зовнішній дизайн приміщення	x			x							
високо функційні торговельні та виробничі приміщення	x	x	x	x							
створення зручностей і затишку на основі виділення окремих зон за допомогою архітектурно-конструкторських і декоративних елементів інтер'єру	x	x		x	x						
створення атмосфери, сприятливої для дозвілля і відпочинку за допомогою декоративного озеленення, художніх композицій, кольорової гами, освітлювання тощо	x	x	x	x	x	x	x				
наявність естрадного і (або) танцювального майданчика	x	x	x	x							
декоративне озеленення									x	x	
4 Оснащеність закладу устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною:											
автоматизована система керування закладом	x			x							
сучасне технологічне устаткування	x	x		x	x						
меблі з вишуканим дизайном	x			x							
меблі підвищеної комфортності, відповідають інтер'єру приміщень	x	x		x	x						
меблі стандартні та зручні, відповідають інтер'єру приміщень			x			x	x	x	x	x	x
високоякісні столовий посуд і прибори	x	x		x	x						
столова білизна (скатерки і серветки) виготовлена на замовлення	x	x		x	x						
5 Процес обслуговування: обслуговування офіціантами ²	x	x	x	x	x	x	x			x	
самообслуговування			x			x	x	x	x	x	x

накривання столів за попереднім замовленням ³	x	x	x	x			x				
--	---	---	---	---	--	--	---	--	--	--	--

Показники, що характеризують заклади ресторанного господарства	Тип закладу РГ										
	Ресторан			Бар			Кафе	Кафе-терій	Закусочна	їдальня	Буфет
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший					
чітке дотримання стильової єдності сервування столів	x	x		x							
впровадження дисконтних, передоплатних пластикових карт, Інтернет-технології	x	x		x	x						
рівень сервісу:											
«відмінний»	x			x							
«вище доброго»		x			x		x				
«добрий»			x			x	x	x	x	x	x
наявність живої музики	x			x							
7 Асортимент продукції та вимог до оформлення меню, преїскуранту і карти вин:											
асортимент широкий, різноманітний	x	x									
асортимент обмежений, специфічний									x		x
меню і карта вин або меню і преїскурант художньо оформлені ¹	x	x	x	x	x		x				
меню складено:											
українською та декількома іноземними мовами	x			x							
українською та англійською мовами ¹		x			x		x				
українською або українською і російською мовами			x			x	x	x	x	x	x
наявність карти вин ⁴	x	x		x	x						
8 Освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу:											
досконале володіння правилами і технікою обслуговування	x	x		x	x						
знання порядку розраховування за кредитними картками та іноземною валютою	x			x							
знання і дотримання правил міжнародного етикету, техніки і специфіки обслуговування іноземних споживачів, володіння кількома іноземними мовами в обсягах, необхідних для виконання своїх обов'язків	x			x							

знання особливостей технології готування, оформлювання та подавання національних, фірмових і замовних страв іноземних кухонь	x	x		x	x									
--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

¹ У тих закладах РГ типу «кафе», де використовують метод обслуговування офіціантами.
² Обслуговувати офіціантами можна у закладах РГ типу «їдальня» для офіцерського складу збройних сил, професорсько-викладацьких колективів у вищих навчальних закладах тощо.
³ У тих ресторанах першого класу і кафе, де використовують метод обслуговування офіціантами.
⁴ У закладах РГ, що продають і організують споживання алкогольних напоїв.

Таблиця 2 — Номенклатура додаткових послуг, які надають заклади ресторанного господарства

Додаткові послуги	Тип закладу РГ						
	Ресторан	Бар	Кафе	Кафетерій	Закусочна	їдальня	Буфет
Бронювання місць	x	x	x				
Банкомати	x	x					
Пункти обміну валют	x	x					
Розраховування за кредитними картками	x	x					
Дисконтні картки	x	x					
Міські телефони-автомати	x	x	x	x	x	x	
Міжміські телефони-автомати	x	x					
Супутникове телебачення	x	x	x				
Інтернет	x	x	x				
Факс	x						
Продаж сувенірів, преси, аудіокасет тощо	x						
Продаж живих і штучних квітів	x	x					
Комплектування і пакування сувенірів, квітів тощо	x						
Виклик таксі і (або) транспортні послуги закладу (автопостачання)	x	x					
Чищення одягу	x	x					
Дрібне лагодження одягу	x						
Чищення взуття	x	x					
Лагодження взуття	x						
Камера схову	x						
Сейф	x	x					
Медичні послуги (медичний пункт)	x	x				x	
Фотопослуги	x						
Ігрові автомати, азартні ігри	x	x					
Більярд, дартс, боулінг, міні-гольф тощо	x	x	x				
Організування видовищ	x	x					
Дискотека	x	x	x				
Музика	x	x	x		x	x	x
Доглядання дітей	x		x				
Доглядання домашніх тварин	x						
Обслуговування в автомобілях	x		x		x		
Організування проведення конференцій, семінарів тощо (конференц-зал)	x						

Додаткові послуги	Тип закладу РГ						
	Ресторан	Бар	Кафе	Кафетерій	Закусочна	Ідальня	Буфет
Організування бізнес-ланчів	x		x				
Постачання їжі, напоїв з обслуговуванням	x	x	x				
Організування бенкетів	x		x		x	x	
Продаж продукції на винос	x	x	x	x	x	x	x
Організування відкритого майданчика для харчування	x	x	x		x		x

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

Таблиця А.1 — Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів

Приміщення для споживачів	Типи закладів РГ								
	Ресторан			Бар			Кафе	Їдальня	Закусочна, кафетерій
	Клас								
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший			
Вестибюль	О	О	О	О	О	НО	НО *	О	НО
Гардероб	О	О	НО	О	НО	НО	НО *	НО	НО
Облаштоване місце для зберігання верхнього одягу	—	—	О	—	О	О	О	О	О
Зала	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетна зала	О	НО	НО	НО	—	—	НО	—	—
Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	НО	НО*	О	НО
Туалетна кімната з приміщенням для миття рук	—	—	—	—	—	О	О	—	О

Примітка:
 О - наявність приміщення — обов'язкова;
 НО - наявність приміщення — не обов'язкова;
 — - згідно з нормами наявність приміщення не передбачена у закладі РГ даного типу і класу, але не заборонена;
 * - у закладах РГ типу «кафе», де застосовано метод обслуговування офіціантами, наявність приміщення обов'язкова.

У закладах РГ інших типів незалежно від місткості наявність туалетів обов'язкова.

У закладах РГ, місткістю до 50 місць, можлива наявність в одному приміщенні чоловічого і жіночого туалетів. У разі дотримання санітарно-гігієнічних норм дозволено користуватися туалетом персоналові і споживачам.

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

Таблиця Б.1 — Вимоги щодо норми мінімальної площі на одне місце в залі у деяких закладах ресторанного господарства при навчальних закладах

Тип закладу РГ	Площа на одне місце не менше, м ²
1 їдальні загальноосвітніх навчальних закладів	1,0
2 їдальні професійних навчальних закладів	1,3
3 їдальні вищих навчальних закладів	1,6
4 Спеціалізовані заклади швидкого обслуговування, буфети	1,2

ДОДАТОК В (довідковий)

Подані нижче різновиди закладів РГ представлено у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН [5] (код 5520) і окремо не визначено вище:

В.1 ресторан на замовлення (*carry-out restaurants*)

Різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос.

Примітка. У ресторанах на замовлення передбачено постачання їжі в інші місця

В.2 ресторан-їдальня (*commissary restaurants*)

Різновид ресторану, що організує харчування працівників в організаціях

В.3 вагон-ресторан

Різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту

В.4 пивні садки (*brasseries; beer gardens*)

Різновид бару, що продає і організує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу

В.5 пивна (*pub*)

Різновид бару, що продає і організує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв.

Примітка. Як правило, основним напоєм у пивній є пиво

В.6 пивоварний бар (*brew pub*)

Різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці

В.7 бар-закусочна (*snack bar*)

Різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах)

В.8 бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (*bartending*)

Різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв

В.9 бістро (*bistrot; eating places*)

Різновид закладу РГ швидкого обслуговування, що продає і організує споживання їжі і (або) напоїв

В.10 таверна

Різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

ДОДАТОК Г
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.95 р. №108 «Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення».
- 2 Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».
- 3 Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
- 4 Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. Торгівля та громадське харчування. К., 1999, — 162 с.
- 5 ISIC Rev.3 code 5520 Restaurants, bars and canteens (Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН.

Ключові слова: ресторанне господарство, класифікація, заклад ресторанного господарства, ресторан, бар, кафе, їдальня, закуочна, кафетерій, буфет.